چنے کی دال کا حلوہ

اجزاء ؛

1- دال چنا ایک کپ دھو کر گرم پانی میں دو گھنٹے کے لئے بھگو دیجئے

2- گرم دودھ ایک کپ

3- چینی ایک کپ

4- سبز الائچی پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ

5- بادام / پستہ دو کھانے کے چمچ گارنش کے لئے

6- چاندی کے ورق سجاوٹ کے لئے (آپشنل)

7- خالص دیسی گھی پونا کپ

ترکیب ؛

پانی میں بھگوئی گئی دال چنا نکال کر کونڈی ڈنڈے / سل بٹے / گرائنڈر میں پیس لیجئے۔ اس عمل میں پانی استعمال نہیں کرنا۔

کڑاہی میں گھی گرم کر کے پسی ہوئی چنے کی دال ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے درمیانی سے دھیمی آنچ پر پندرہ منٹ کے لئے بھون لیجئے، مکسچر گولڈن رنگ کا ہو جائے تو گرم دودھ شامل کر کے خوب اچھی طرح مکس کرتے ہوئے مزید دو چار منٹ تک چمچ چلاتے ہوئے پکائیں یہاں تک کے مکسچر گاڑھا ہونے لگ جائے اس مرحلے پر چینی شامل کر کے اچھی طرح مکس کر کے چمچ چلاتے ہوئے دو تین منٹ پکا کر پسی سبز الائچی شامل کر کے اچھی طرح مکس کر کے ایک منٹ بعد

چولہے سے اتار کر سرونگ ڈش میں نکال کر پستے بادام سے سجا کر کھائیں،

0307-8162003